



F O O D M E N U

2020



## A P P E T I Z E R S

### **Edamame with Maldon Sea Salt**

Φασόλια σόγιας με ανθό αλατιού  
5€

### **Spicy Edamame**

Πικάντικα φασόλια σόγιας  
6€

### **Tuna Tartare with Rice Cracker and Ossetra Caviar**

Ταρτάρ τόνου με κράκερ ρυζιού και χαβιάρι  
24€

### **Salmon Tartare with Rice Cracker and Ossetra Caviar**

Ταρτάρ σομολού με κράκερ ρυζιού και χαβιάρι  
22€

### **Tuna Carpaccio with Japanese Vinaigrette and Fresh Truffle**

Καρπάτσιο τόνου με ιαπωνική βινεγκρέτ και φρέσκια τρούφα  
22€

### **Sea Bass Carpaccio with Spicy Tomato Salsa and Shiso Vinaigrette**

Καρπάτσιο λαβράκι με πικάντικη σάλσα ντομάτας και βινεγκρέτ σίσο  
18€

### **Black Angus Beef Gyoza with Chili Soy Sauce**

Μοσχάρι με λαχανικά τυλιγμένο σε φύλλο σιταριού και τσίλι σόγια σος  
19€

### **Deep Fried Aubergine with Fresh Truffle and Ponzu Sauce**

Μελιτζάνα με φρέσκια τρούφα και πόνζου σος  
18€



## R O B A T A   S K E W E R S

### **Asparagus with Wafu Sauce and Daikon Oroshi**

Σπαράγγια με wafu και τριμμένη ρέβα

10€

### **Chicken Skewers with Teriyaki Sauce**

Κοτόπουλο σε καλαμάκι με teriyaki σος

12€

### **Corn with Spicy Shiso Butter-Yuzu Soy Sauce**

Καλαμπόκι με πικάντικη σος απο ιαπωνικό κίτρο, σόγια και φύλλο σίσο

8€

## S A L A D S

### **Spinach Salad with Sesame Dressing**

Σπανάκι με ντρέσινγκ σουσαμιού

14€

### **Kuki Wakame Salad with Yuzu-Olive Oil Sauce**

Σαλάτα με φύκια και σος ιαπωνικού κίτρου με ελαιόλαδο

19€

### **Lobster Salad with Yuzu-Truffle Dressing**

Σαλάτα αστακού με ντρέσινγκ ιαπωνικού κίτρου και τρούφας

45€



## T E M P U R A

### **Assorted Vegetable Tempura (7 pieces)**

Ποικιλία λαχανικών τεμπούρα (7 τεμάχια)

17€

### **Tiger Prawns (2 pieces)**

Γαρίδα τεμπούρα (2 τεμάχια)

19€

### **Lobster Tempura with Yuzu Truffle Sauce**

Αστακός τεμπούρα με σος ιαπωνικού κίτρου και τρούφας

48€

## S O U P S & R I C E

### **Miso Soup**

Σούπα σόγιας

7€

### **Clear Seafood**

Σούπα θαλασσινών

11€

### **Mushroom Soup**

Σούπα μανιταριών

9€

### **Steamed Rice**

Ρύζι ατμού

5€



## S E A F O O D   D I S H E S

### **Black Cod Marinated with Pink Grapefruit Miso Sauce**

Μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε πάστα σόγιας και γκρέϊπφρουτ  
46€

### **Robata Salmon with Teriyaki Sauce**

Σολομός στη ρομπάτα με teriyaki σος  
26€

### **Robata Marinated Sea Bass with Sweet Miso & Lime**

Λαβράκι στη ρομπάτα μαριναρισμένο σε γλυκιά μίσο και λάιμ  
32€

## M E A T   D I S H E S

### **Duck with Amazu Ponzu and Truffle Wasabi Salsa**

Πάπια με αμάζου-πόνζου και σάλσα ουσάμπι-τρούφας  
33€

### **Black Angus Rib-eye 200gr with Wafu and Sesame Sauce**

Black Angus Rib-eye με wafu και σος σουσαμιού  
43€

### **Grilled Wagyu 200gr with Yuzu Truffle Sauce**

Wagyu με σος ιαπωνικού κίτρου και τρούφας  
120€

### **Marinated Lamb Chop with Spicy Korean Miso Sauce**

Μαριναρισμένα παιδάκια αρνιού με πικάντικη μίσο σος  
36€



## S U S H I R O L L S

	Cut Roll	Inside Out
<b>Kappa</b> Αγγούρι	8.50€	9.50€
<b>Tuna</b> Τόνος	12.00€	14.50€
<b>Salmon</b> Σολομός	11.50€	14.00€
<b>Negi Toro</b> Κοιλιά τόνου	17.00€	20.00€
<b>Spicy Tuna</b> Πικάντικος τόνος	14.00€	16.00€
<b>Salmon Avocado</b> Σολομός αβοκάντο	-	14.50€
<b>California</b> Καλιφόρνια	-	18.00€
<b>Soft Shell Crab</b> Καβούρι	21.00€	-
<b>Vegetable</b> Λαχανικών	11.00€	-
<b>Eel Cucumber</b> Χέλι αγγούρι	-	21.00€
<b>Smoked Salmon</b> Καπνιστός σολομός	-	14.50€
<b>White Fish Tempura</b> Τεμπούρα Λευκού Ψαριού	-	15.00€

## S A S H I M I - N I G I R I

### Onuki Assorted Sashimi Chef's Choice (12 pieces)

Ποικιλία Σασίμι (12 κομμάτια)

43€

	Per piece
<b>Tuna</b> Τόνος	5.50€
<b>Salmon</b> Σολομός	4.00€
<b>Sea bass</b> Λαβράκι	4.00€
<b>Yellowtail</b> Μαγιάτικο	5.50€
<b>Shrimp</b> Γαρίδα	5.00€
<b>Octopus</b> Χταπόδι	4.00€
<b>King Crab</b> Βασιλικό Καβούρι	8.50€
<b>Unagi</b> Χέλι	7.00€
<b>Smoked Salmon</b> Καπνιστός Σολομός	4.00€
<b>Toro</b> Κοιλιά Τόνου	9.50€
<b>Ikura</b> Αυγά Σολομού	7.00€
<b>Seabream</b> Φαγκρί	4.00€
<b>Sweet Shrimp</b> Γλυκιά Γαρίδα	4.00€



## H O U S E   S P E C I A L

### **Shrimp Tempura Roll with Salmon Tartare and Kabayaki Sauce**

Ρολάκι με γαρίδα, σολομό ταρτάρ και Kabayaki σος

23€

### **Tuna Roll with Toro Tartare and Creamy Wasabi Sauce**

Ρολάκι τόνου με ταρτάρ απο κοιλιά τόνου και κρεμώδη σος ουασάμπι

27€

### **King Crab Roll with Creamy Yuzu kosho Sauce and Yuzu Tobiko**

Ρολάκι με καβούρι, κρεμώδη σος ιαπωνικού κίτρου και αυγά χελιδονόψαρου

28€

### **Creamy Spicy Sea bass Nigiri (2 pieces)**

Λαβράκι σούσι με πικάντικη κρεμώδη σος (2 κομμάτια)

12€

### **Marinated Tuna Nigiri with Fresh Truffle (2 pieces)**

Μαριναρισμένος τόνος σούσι με φρέσκια τρούφα (2 κομμάτια)

14€

### **Citrus Sea bass Nigiri marinated with Kombu Seaweed, Sesame and Maldon Sea Salt (2 pieces)**

Σούσι λαβράκι μαριναρισμένο σε φύκι,

σουσαμι και αλάτι Maldon (2 κομμάτια)

13€

*All our products are made from the freshest ingredients and depending upon seasonality and availability may be individually quick frozen (IQF) or freshly caught  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt –Invoice)  
Prices are in euros € and include all applicable taxes  
Market Regulator: Skriapas Stamatis*

*Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα της αγοράς και της εποχής τα προϊόντα είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο)  
Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.  
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σκριάπας Σταμάτης*